

Lucie Verdon, vétérinaire, chargée du projet HACCP transport,
Faculté de médecine vétérinaire, Université de Montréal
Hubert Brochard, agronome et journaliste



On ne ménagera pas nos transports!

Les transporteurs et les producteurs-transporteurs de porcs du Québec ouvrent les portes de leurs camions au nouveau manuel des bonnes pratiques sur le transport des porcs. Ils ont pris la route avec leurs copilotes de la Fédération et de la Chaire de recherche en salubrité des viandes.

Dans le numéro d'avril 2006 de *Porc Québec*, un article rapportait les résultats du projet pilote sur la création d'un guide sur le transport des porcs au Québec – volet salubrité. Pourquoi faire un guide à ce sujet pourrait-on se demander? Réponse: parce que le transport est le maillon faible de toute la chaîne de production du porc. Mais il suffit de quelques précautions simples pour garantir sa force!

D'accord, il existe déjà des programmes d'assurance de la qualité dans le transport basés sur le bien-être animal et la qualité de la viande. Aux États-Unis, il y a le *Trucker Quality Assurance* (TQA), un programme de formation obligatoire des camionneurs élaboré par le *National Pork Board*. Au Canada, quelques programmes sont en cours de développement. L'Alberta, par exemple, met sur pied son programme *Quality Livestock Assurance* (QLA), tenant compte de la réglementation fédérale. Justement, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) révisé actuellement ses normes de bien-être animal durant le transport. L'ACIA envisage d'imposer une fiche de transport à remplir en direction de l'abattoir, pour des raisons de salubrité et d'exigences à l'exportation.

Toutefois, il n'existe nulle part dans le monde des normes HACCP sur la salubrité durant le transport. Mais les

experts s'entendent sur l'importance de bien contrôler cette étape, tant pour la salubrité que pour la biosécurité. Un



PHOTO: HUBERT BROCHARD

Les transporteurs et les producteurs-transporteurs sont prêts pour adopter le manuel des bonnes pratiques.

COUP D'ŒIL DANS LE RÉTROVISEUR

- En 1997, au cours de l'élaboration du programme Assurance qualité canadienne (AQC^{MD}) et des normes HACCP pour les abattoirs fédéraux, on se rend compte que plusieurs étapes manquent, en particulier en ce qui concerne le transport des aliments et des animaux.
- En 2000, première entreprise certifiée au programme AQC^{MD} (au Québec).
- En 2003, mise en marche du Plan de surveillance et de contrôle des salmonelles (PSCS).
- En 2004, la recherche nous apprend qu'il n'existe pas de norme de salubrité dans le transport. Pendant ce temps, le PSCS augmente la pression. La Chaire de recherche en salubrité des viandes (CRSV) reçoit le mandat d'élaborer un guide de bonnes pratiques pour la salubrité dans le transport, de type HACCP et d'après les programmes de salubrité alimentaire en cours d'élaboration au Canada. Les experts proviennent de tous les domaines: analyse du risque (HACCP et technique), groupes intégrés, producteurs indépendants, transporteurs, concepteurs de camions. On rédige une ébauche de ce qui deviendra le manuel *Bonnes pratiques pour le transport des porcs au Québec – volet salubrité*, destiné aux transporteurs.
- En 2005, 16 producteurs-transporteurs, quatre organisations de production et six transporteurs participent au projet pilote. L'épidémie de circovirus rappelle l'urgence de la biosécurité des camions. Formation de l'Association québécoise des transporteurs d'animaux vivants (AQTAV).
- En 2006, formation du Comité *ad hoc* sur le transport. Résultats du projet pilote: le programme est applicable, mais pas encore à tous; une accréditation graduelle s'impose. Inventaire de la flotte de véhicules de transport des porcs au Québec. Mise en page du manuel des bonnes pratiques. Élaboration des audits. Planification de la formation des auditeurs.

exemple: quand la durée du transport passe de deux à six heures, la quantité de porcs excréant des salmonelles dans le

véhicule peut doubler, même si ces porcs ne sont que porteurs de ces bactéries. En outre, il est de plus en plus évident que le virus du syndrome reproducteur et respiratoire porcin (SRRP) se transmet par l'intermédiaire du transport.

SIMPLES MAIS EFFICACES

Les bonnes pratiques de transport suggérées dans le nouveau manuel *Bonnes pratiques pour le transport des porcs au Québec – volet salubrité* sont très simples. Avant tout, il s'agira de laver, désinfecter et laisser sécher les véhicules avec soin et régulièrement. On devra remplir des fiches indiquant par exemple la date et les conditions du nettoyage, les délais d'attente des porcs à respecter (p. ex. pour les porcelets) ou les porcs ayant des fragments d'aiguille brisée. Les détails sont fournis dans le manuel.

De façon générale, le « lavage-assainissement-séchage » des véhicules devra se faire à la fin des expéditions de la journée, ou avant de charger des porcs provenant d'un autre site si les porcs transportés ont un statut « porteur de salmonelles ». Les laveuses à pression et à l'eau chaude sont idéales, mais les laveuses utilisées pour le nettoyage des bâtiments suffisent. Une précision : les parois intérieures en bois du véhicule doivent être recouvertes de plastique ou d'aluminium car les bactéries s'incrusteront dans le bois. De même, pour garantir le séchage complet de l'intérieur des véhicules pendant l'hiver, un garage chauffé et ventilé serait adéquat.

Puisque, pour tous les transporteurs, il est difficile à de suivre les bonnes pratiques idéales dès aujourd'hui, on donnera une accréditation graduelle, passant du niveau bronze au niveau or.

Les précautions faciles à suivre du futur guide protégeront notre industrie et la rendront plus compétitive sur le marché international. On prévoit les premiers audits de reconnaissance en janvier 2007. Pourquoi ne pas monter à bord avec nous et s'inscrire auprès de la Fédération des producteurs de porcs du Québec pour recevoir les documents nécessaires?

DES TRANSPORTEURS OUVRENT LE CHEMIN!

Hubert Brochard, agronome et journaliste

La ferme Les Élevages Auger, qui produit et transporte ses porcs, et le transporteur PP Bourassa et Fils ont participé au projet pilote sur le transport des porcs. Écoutons-les nous en parler.

L'entreprise de Yamachiche que dirige André Auger, avec son épouse Ginette et leur fils Martin, transporte elle-même tous ses animaux : les porcelets, entre leurs trois sites; les porcs commerciaux, vers l'abattoir; et leurs animaux reproducteurs, chez leurs clients.

Quand ils ont commencé à participer au projet pilote, les Auger étaient fin prêts. Comme ils produisent et transportent leurs propres sujets reproducteurs, ils ont appris très vite à suivre des règles de salubrité très rigoureuses, tant à la ferme que dans le transport. Un triste événement les avait déjà rendus très prudents : il y a quelques années, la maladie mystérieuse (le SRRP) touchait deux de leurs bâtiments, anéantissant les profits des années précédentes.

Aujourd'hui, ils lavent et désinfectent les véhicules après chaque voyage. Le lisier et la litière de copeaux d'écorce sont enlevés à la brosse et au jet d'eau. On applique par la suite un savon dégraissant. Puis, on passe un jet d'eau chaude sous pression. « L'eau chaude est très efficace », insiste André Auger. « Et elle détruit de nombreux microbes », ajoute Martin.

Ensuite, c'est le séchage dans le local ventilé et chauffé. Après vient la désinfection : on applique une mousse désinfectante sous pression qu'on laisse s'évaporer, en trois ou quatre heures. « Désinfecter une surface où il reste de la matière organique ne sert pas à grand-chose, prévient Martin. Le lavage et le séchage font 90 % du travail. » Les employés rincent aussi l'extérieur de la benne et les pneus du véhicule. En 2000,



Martin Auger et ses parents, Ginette et André Auger, prennent toutes les précautions de salubrité lors du transport de leurs animaux.

PHOTOS: HUBERT BROCHARD



Martin Auger (à gauche sur la photo) et Marc Cantin, responsable du transport pour Les Élevages Auger. Ce dernier rend les camions propres comme des sous neufs!

les Auger ont même déniché un ancien garage de mécanique, à Saint-Sévère, pour le nettoyage. « Pour des reproducteurs comme nous, c'était une bonne occasion », dit André.

UNE SÉCURITÉ POUR TOUS

Selon André, ces règles de nettoyage apportent « une sécurité pour nous-mêmes et pour nos clients, c'est un outil de vente ». Martin enchaîne : « Ça vaut la peine de passer une heure de plus par semaine à nettoyer, quand on sait qu'on peut éviter le pire au troupeau! » D'ailleurs, les prises de sang faites aux trois semaines confirment l'utilité de ces précautions : la ferme affiche un statut négatif en ce qui concerne le SRRP et les autres maladies majeures. Le circovirus est toujours demeuré peu important dans l'élevage.

Alors que Martin est responsable du projet pilote à la ferme, son père André est membre du Comité *ad hoc* sur le transport. « En Hollande, les abattoirs possèdent leurs propres unités de lavage des véhicules : les transporteurs ne peuvent sortir sans y passer, explique-t-il. Pourquoi ne pas construire chez nous, au moins, des unités de lavage à proximité des abattoirs? »

UN TRANSPORTEUR CONVAINCU

Mario Bourassa dirige avec ses frères Gilles et Ghislain l'entreprise PP Bourassa et Fils, à Saint-Zéphirin-de-Courval, près de Nicolet. Il a commencé à travailler avec son père Pierre-Paul en 1978. Aujourd'hui, le plus âgé de ses propres fils, Mathieu, le seconde, ainsi que son épouse, à l'occasion. Durant plusieurs années, l'entreprise familiale a élevé des porcs tout en transportant des porcs et des bovins, notamment pour les expositions agricoles. Aujourd'hui, la flotte de véhicules compte sept semi-remorques et trois camions porteurs (les dix-roues).

Comme chez Les Élevages Auger, les scientifiques du projet pilote ont analysé les échantillons pris dans les camions, avant et après chaque nettoyage, pour déceler les bactéries coliformes et les

salmonelles. « Le projet a montré à tous les transporteurs que rincer sommairement le camion à l'eau froide, ça ne changeait presque rien au nombre de bactéries », souligne M. Bourassa.

Avec l'expérience et à la demande de ses clients, le transporteur a raffiné sa technique de lavage et d'assainissement des véhicules. Chez PP Bourassa, le lavage se fait suivant les mêmes étapes et avec le même soin qu'aux Élevages Auger. Pour le séchage, on profite aussi, pendant l'été, de l'immense cour extérieure en gravier pour laisser sécher les camions, en s'assurant qu'aucun oiseau n'y pénètre. Par temps froid, les camions sont mis à sécher dans le hangar de lavage, chauffé et ventilé, pendant au moins quatre à six heures. « Le séchage est très important, parce que les bactéries ont besoin d'eau pour vivre, explique M. Bourassa. Et les vétérinaires nous conseillent d'alterner les désinfectants, tous les six mois. » Le transporteur considère peu importante la demi-heure additionnelle qu'il faudra par semaine pour tenir le registre sur chaque camion. « Ça prendra de moins en moins de temps à la longue », croit-il.

UNE EFFICACITÉ RÉELLE

« À notre surprise, dans un de nos camions, les tests du projet pilote ont décelé de la salmonelle, qui ne provenait pourtant pas d'une ferme au statut positif, se rappelle M. Bourassa. La preuve que le lavage et la désinfection sont efficaces : cela a éliminé toute trace de salmonelle. » Le transporteur souligne que les porcs de la ferme au statut sanitaire le plus faible doivent être transportés en dernier (si possible à la fin de la semaine). Les camions qui ont transporté ces porcs sont aussi nettoyés en dernier.

Selon la famille Auger et M. Bourassa, les normes proposées par le manuel des bonnes pratiques seront exigées par l'industrie elle-même dans un proche avenir. Bravo à tous ces transporteurs qui prennent les devants volontairement, malgré toutes les difficultés actuelles! »



Mario Bourassa, ici en compagnie de son fils Hugo (son fils Mathieu était absent lors de la photo), est convaincu de l'importance de la salubrité durant le transport.